

Kochen

Daniele Corona

Montag, 31.03.2025

Teigfladen (Piadine) mit Schinken und Champignon-Mayonnaise

Für 4 Personen

Zutaten

Für den Teig

500 g Mehl, Type 405
 8 g Backpulver (oder Back-Natron)
 230 ml Wasser, lauwarm
 15 g Salz
 70 g Olivenöl oder Schmalz,
 z. B. Butter- oder Schweineschmalz

Für den Belag

50 g Champignons, braun oder weiß
 4 Stiele Petersilie
 30 g Olivenöl, ca.
 etwas Salz,
 etwas Pfeffer
 2 EL Perlzwiebeln und ca. 1-2 EL Einlegesud (aus dem Glas)
 100 g Mayonnaise
 2 Kugeln Mozzarella, à ca. 125 g
 1 Bund Rauke
 100 g Schinken, luftgetrocknet, in dünnen Scheiben, z. B. Schwarzwälder



Zubereitung

- Für den Teig** Mehl, Backpulver, Wasser, Salz und Olivenöl in einer Küchenmaschine oder mit den Knethaken eines Handrührers, zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zugedeckt 30 Minuten ruhen lassen.
- Inzwischen die Pilze putzen und sehr fein schneiden. Petersilie abbrausen, trockenschütteln und fein schneiden.
- Öl in einer Pfanne erhitzen Pilze darin ca. 1-2 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Petersilie untermischen und alles etwas abkühlen lassen.
- Perlzwiebeln und ca. 1-2 EL Einlegesud aus dem Glas entnehmen. Perlzwiebeln kleinschneiden und zu den Pilzen geben. Mit Salz, Pfeffer und dem Einlegesud abschmecken. Anschließend mit der Mayonnaise verrühren und bis zur Verwendung beiseitestellen.
- Für die Piadine** (Teigfladen) den Teig in 6-8 Portionen teilen, zu Kugeln formen und anschließend ca. 2-3 mm dünn ausrollen.
- Die Fladen in einer beschichteten Pfanne ohne Öl von beiden Seiten, bei mittlerer Hitze, ca. 2-3 Minuten backen. Fladen herausnehmen, etwas abkühlen lassen.
- Mozzarella in Scheiben oder Stücke schneiden, Rauke abbrausen, trockenschütteln und grob zerzupfen.
- Die Fladen mit der Pilz-Mayonnaise bestreichen. Mit Schinken, Mozzarella und Rauke belegen bzw. bestreuen.
 Nach Belieben mit etwas Salz und Pfeffer würzen, zusammenklappen und warm oder kalt genießen.